

Salade de pâtes aux poireaux et lardons

Une petite salade de pâte, servie froide, tiède ou chaude, que demander de plus pour un petit repas rapide et simple à préparer.

Salade de pâtes aux poireaux et lardons

Pour 3 à 4 personnes

250 g de pâtes
1 botte de poireaux
150 g de lardons
Huile d'olive
Sel, poivre
(Gruyère râpé)

Lavez soigneusement les poireaux, les couper en rondelles puis les faire fondre à feu moyen dans une poêle avec l'huile d'olive pendant une dizaine de minutes.

Mettre à bouillir une grande casserole d'eau salée pour y faire cuire les pâtes.

Au terme des 10 minutes de cuisson des poireaux, ajouter les lardons dans la poêle et poursuivre jusqu'à cuisson complète des poireaux et des lardons, toujours à feu moyen.

Quand les pâtes sont cuites, les passer à l'eau froide, réservez.

Quand les poireaux et les lardons sont cuits, y ajouter les pâtes, bien mélanger et laisser un peu au chaud le temps de réchauffer les pâtes, tout en ajoutant le poivre et du sel si nécessaire.

Servir chaud ou tiède.

Cette salade peut aussi se manger froid.

Chaude avec un peu de gruyère râpé, c'est comme cela que je la préfère.

Tekiro

Par

Publié sur Cafeduweb - Plaisirs Gourmands le mardi 10 mai 2011

Consultable en ligne : <http://plaisirsgourmands.cafeduweb.com/lire/12783-salade-pates-aux-poireaux-lardons.html>